

Schoko-Erdnuss-Kekse

Das Rezept von den Schoko-Erdnuss-Keksen ist für alle, die gerne mal beim Relaxen zu einer Tasse Kaffee und einem Keks greifen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Packung	Butterkekse
2 Tafeln	Zartbitterschokolade
1 Tafel	Vollmilchschokolade
0.5 Tafeln	Weißer Schokolade
2 EL	Erdnussbutter
1 Prise	Salz
200 g	Erdnüsse (ungesalzen)

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Erdnuss-Kekse** zuerst die Zartbitterschokolade, die Vollmilchschokolade, die weiße Schokolade und die Erdnussbutter über einem heißen Wasserbad (unter gelegentlichem Rühren) langsam Schmelzen lassen (temperieren).
2. Dann die Erdnüsse und das Salz unterheben.
3. Jetzt ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Butterkekse darauf verteilen.
4. Nun die Schoko-Erdnuss-Masse esslöffelweise (ruhig großzügig) auf den Keksen verteilen und hinterher an einem kühlen Ort trocknen lassen. Ergibt ca. 22 – 25 Kekse.

Tipp

Die Schoko-Erdnuss-Kekse am besten nicht im Kühlschrank aufbewahren, da die Butterkekse sonst weich werden könnten.